

## Ikan ekor kuning (*Caesio erythrogaster*) segar – Bagian 3: Penanganan





## Daftar isi

Daftar isi .....	i
Prakata.....	ii
1 Ruang lingkup .....	1
2 Acuan .....	1
3 Istilah dan definisi.....	1
4 Bahan .....	1
5 Peralatan .....	1
6 Teknik penanganan .....	2
7 Pengemasan.....	3





## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan ekor kuning (*Caesio erythrogaster*) segar yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknik Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, rapat pra-konsensus dan rapat konsensus pada tanggal 29 November 2001 di Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap, Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Peraturan Pemerintah No. 102 tahun 2000 tentang Standardisasi Nasional Indonesia.
2. Keputusan Presiden No. 17 tahun 2001 tentang Badan Standardisasi Nasional.
3. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2000 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
4. Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Badan Standardisasi Nasional (Pedoman 8 tahun 2000).
5. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
6. Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
7. Fish and Fisheries Product and Control Guide: Second Edition, Food and Drug Administration, 1998.



## Ikan ekor kuning (*Caesio erythrogaster*) segar – Bagian 3: Penanganan

### 1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan; definisi; bahan: bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan; peralatan: jenis dan persyaratan peralatan; teknik penanganan; pengemasan: bahan kemasan dan teknik pengemasan; pelabelan dan pemberian kode.

### 2 Acuan

SNI 01-4858-1998, *Pengemasan ikan segar (Fresh Fish) melalui sarana angkutan udara*.

SNI 01-6927.2-2002, *Ikan ekor kuning (Caesio erythrogaster) segar– Bagian 2: Persyaratan bahan baku*

Recommended Code of Practice Food Standar Programme Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP 9-1976) untuk ikan segar.

### 3 Istilah dan definisi

#### penanganan ikan ekor kuning segar

semua kegiatan untuk mendapatkan produk akhir yang berupa ikan ekor kuning segar

### 4 Bahan

#### 4.1 Bahan baku

Bahan baku ikan ekor kuning segar harus sesuai dengan SNI 01-6927.1-2002, *Persyaratan bahan baku ikan ekor kuning (Caesio erythrogaster) segar*.

#### 4.2 Bahan penolong

##### 4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di Unit Pengolahan harus memenuhi persyaratan kualitas air minum.

##### 4.2.2 Es

Es yang digunakan harus dibuat dari air yang memenuhi persyaratan kualitas air minum. Dalam penggunaannya es harus ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

### 5 Peralatan

#### 5.1 Jenis peralatan

Peralatan yang digunakan dalam penanganan Ikan ekor kuning segar adalah sebagai berikut.

- Timbangan.



- Bak penampungan.
- Keranjang plastik.
- Meja kerja.
- Kotak berinsulasi.
- Peralatan lainnya.

## 5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan Ikan ekor kuning Segar harus dibuat sedemikian rupa sehingga permukaannya halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

## 6 Teknik penanganan

### 6.1 Penerimaan

Potensi *hazard* : mutu bahan baku tidak baik, kontaminasi bakteri pathogen.

Tujuan : mendapatkan bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu dan terhindar dari kontaminasi bakteri pathogen.

Petunjuk : ikan ekor kuning yang diterima pada unit pengolahan ditangani secara cermat, cepat, bersih dan suhu pusat ikan dipertahankan maksimum 5°C.

### 6.2 Sortasi

Potensi *hazard* : kemunduran mutu, jenis dan ukuran tidak sesuai.

Tujuan : mendapatkan mutu, jenis dan ukuran yang sesuai.

Petunjuk : sortasi dilakukan terhadap mutu, jenis dan ukuran. Selama sortasi ikan harus ditangani secara cepat, cermat, bersih dan suhu pusat ikan dipertahankan maksimum 5°C.

### 6.3 Pencucian

Potensi *hazard* : kotoran yang menempel dan kontaminasi bakteri.

Tujuan : membersihkan kotoran dan benda asing yang menempel pada ikan.

Petunjuk : pencucian dilakukan dengan pencelupan dalam air dingin yang bersih dengan suhu maksimal 5°C atau cara lain yang sesuai tanpa merusak fisik ikan.

### 6.4 Pengepakan dan pelabelan

Potensi *hazard* : kontaminasi bakteri dan kesalahan label.

Tujuan : melindungi produk dari kontaminasi dan kerusakan selama transportasi dan penyimpanan serta ketidak sesuaian label.

Petunjuk : apabila ekor kuning segar masih menunggu waktu untuk dipasarkan maka dilakukan penampungan dengan suhu maksimum 5°C. Selanjutnya ikan ditimbang lalu disusun dalam wadah dengan penambahan es dan pelabelan yang sesuai dengan SNI 01-4858-1998, *Pengemasan ikan segar (fresh fish) melalui sarana angkutan udara*.

## 7 Pengemasan



### 7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk ikan ekor kuning segar harus sesuai dengan SNI 01-4858-1998, *Pengemasan ikan segar (fresh fish) melalui sarana angkutan udara*.

### 7.2 Teknik pengemasan

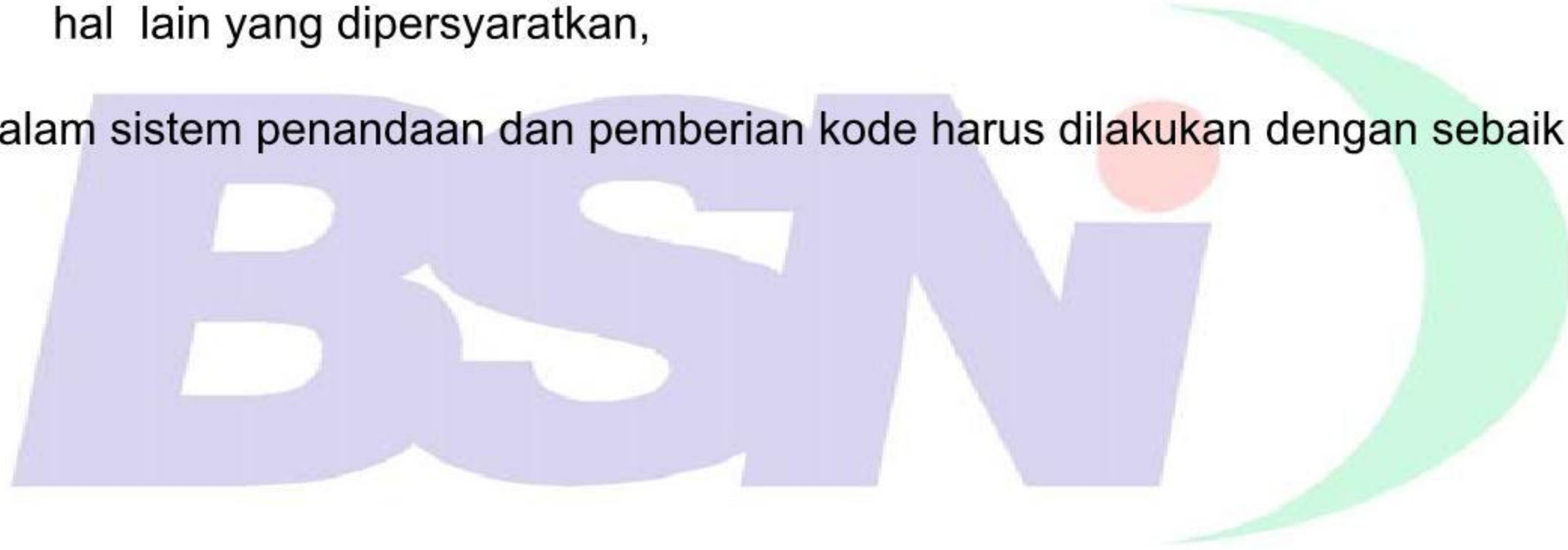
Produk akhir harus dikemas sesuai dengan SNI 01-4858-1998, *Pengemasan ikan segar (fresh fish) melalui sarana angkutan udara*.

### 7.3 Pelabelan dan pemberian kode

Setiap produk ikan ekor kuning segar yang akan dipasarkan harus diberi label dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan importir serta dengan memberi keterangan untuk:

- jenis produk,
- berat bersih produk,
- bila ada bahan tambahan lain harus diberi keterangan bahan tersebut,
- nama dan alamat unit pengolahan atau dealer serta negara dimana ikan ini berasal,
- tanggal, bulan dan tahun saat produk tersebut dihasilkan,
- tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa,
- hal lain yang dipersyaratkan,

Dalam sistem penandaan dan pemberian kode harus dilakukan dengan sebaik mungkin.























**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.or.id](mailto:bsn@bsn.or.id)